



DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE FRANZÖSISCH

QimiQ **BENEFITS**



10



easy

INGREDIENTS FOR 1 KG

300 g QimiQ Whip, chilled

75 g Sugar

100 g Whole egg(s)

280 ml Whipping cream 36 % fat

60 g Butter, fluid

300 g Dark chocolate 70 % cocoa, fluid

1 pinch(es) Salt

METHOD

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Das Vollei nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Sahne und Butter langsam unterrühren und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen und eine Prise Salz dazumischen.